Ne dicas : *Quid est mihi opus , et quæ erunt mihi ex hoc bona ?*

Eccles. Cap. XI. vers. 25.

CENNI, ED INDICAZIONI

Botaniche , Geologiche , Mineralogiche ,
Agricole

PER GLI ABRUZZI.

DI

FERDINANDO MOZZETTI

Già Sostituto Professore di Storia Naturale nel R. Licèo di Aquila ec.

1.° Nuova Specie di Zucca (*Cucurbita Farinae,* MOZZETTI. TENORE Catal. del R. Orto di Napoli.)
2.° Lycium Europaeum per siepi.
3.° Lignite di *Calascio* (Provincia di Aquila).
4.° Limonite, o ferro paludoso di *Aquilente* (Pr. di Aquila).
5.° *Vegetabili contenenti concino* ec. *Funghi -- Uccelli -- Ulivo , e sua miglior concimazione -- Bruchi , e modo di distruggerli -- Progetto di metodo per macerare i lini, e la canape -- Rinvigorimento delle vecchie piante ec. ec.*

TERAMO

Presso Giuseppe Marsilii

1845.

Omnia probate; quod bonum est, tenete. S. Paolo ad Thessal. 1.° 5.° v. 21.

BOTANICA

Su di una nuova specie di Zucca ; Memoria letta nella tornata de' 30 maggio 1845. della Società Economica del 1.° Abruzzo Ultra dal Socio onorario *sig.* FERDINANDO MOZZETTI

Promisi, Socii ornatissimi, fin dagli anni scorsi 1834, e 1835 darvi ragguaglio d' una nuova specie di zucca utilissima all' economia domestica, i cui semi riportò in Abruzzo il sig. Farina di Solmona dall' America meridionale, non sono molti anni, e che io procurai di propagare e di studiarne attentamente la pianta in tutto il corso di sua vegetazione, infiorescenza e fruttificazione, ec. Ora libero la mia parola, perchè sono nel caso potervi dar contezza delle mie deboli osservazioni sull' oggetto.

Appena avutine pochi semi, li feci piantare in Atri, in Penne, in Cellino, in Teramo, in Cicoli in Provincia di Aquila per mezzo di diligenti coltivatori cui gli distribuii. Io stesso ne feci anche la seminagione per averne sott' occhio le piante. -- Ha prosperato dovunque dove più dove meno.

Non mancai neppure rimetterne taluni semi all' illustre Cav. D. Michele Tenore Direttore del R. Orto botanico di Napoli, ed egli colla sua bontà mi assicurò che felice ne era riuscita la coltivazione, e che in effetti era una nuova specie di cucurbita, mentre io la credeva una nuova varietà

Nel 1836 nella mia operetta impressa in Teramo intorno alle influenze meteoriche, ne feci breve menzione in una nota, chiamandola *Cucurbita Farinacea, o Farinae* e dal nome del sig Farina che la riportò tra noi, e perchè contiene della fecola, donde nasce la sua facoltà nutritiva meglio che nelle altre zucche.

Nell' art. Cucurbita del Dizionario delle scienze naturali che si ristampa tradotto in Firenze da Batelli, appena è menzionata col nome di *Cucurbita Farinacea,* - senza verun', altra agginnzione ne' di autore di tal nome, ne' di alcuna

escrizione della pianta. Ne' poteva essere altrimenti, poichè tranne quella breve notarella di cui ho parlato poco anzi ed inserita nell' indicata mia operetta all' epoca in cui fu impresso quell' articolo nell' indicato Dizionario, io non avea reso di pubblica ragione veruna mia osservazione sulla medesima Cucurbita --

Appartiene la *Cucurbita Farinacea* al genere Cucurbita di Linneo e dell' Enciclopedia, ed alla Classe monoecia monandria. Porta per conseguente i fiori maschi o staminiferi sulla pianta medesima dove alloggiano i fiori feminei.

Lungo e sottile picciuolo sostiene i fiori maschi. La corolla è gialla, campaniforme alquanto pieghettata nel lembo, e bellamente ricamata da fibre gial'overdognole E' appena lobata, ossia leggermente intaccata in cinque partimenti nell' orlo estremo, mentre nella zucca commune (Cucurbita pepo) è divisa sino alla metà quasi.

Tre filamenti tra loro attaccati sostengono le antere, le quali come nelle altre zucche si dispongono a foggia di meandro, più dilicato però nella Farinacea, più grossolano nella pepo.

I fiori feminei all' opposto non hanno che un brevissimo picciuolo, e presentano il calice, e la corolla della stessa forma che ne' fiori maschi

Lo stilo è diviso nello stigma in tre parti, ma appena è osservabile questa ripartigione, talchè sembra intero, e semplice lo stigma che l' aura riceve del pulviscolo fecondante, laddove nella zucca commune lo stilo è molto visibilmente tripartito

La peponide ossia il frutto della C. Farinacea è a forma d' una mela, o meglio d' una pera rovesciata cui siasi troncato alquanto della punta dove si attacca al peziolo; ma nella zucca commune, ed in tutte le moltiplici sue varietà e specie diverse la peponide è sempre lunga, bitorzoluta, ovale, o formante più corpi distinti.

L' epidermide della peponide della Farinacea è levigata, e di un bel verde -- cupo e gradevole. --

La polpa interna è giallognola, anzi vergente al color d' arancio sussi sbiadato.

I semi sono attaccati ai funicoli ombilicali, o *podo-*

spermi nel vano sferoidale che rimane entro la polpa, e che occupa la maggior parte di essa. A proporzione del diametro della peponide può dirsi che questa sia molto vacua, poichè la polpa si riduce ad un mediocre strato concentrico intorno al vacuo che racchiude i semi, ma questa poca polpa è tanto nutritiva, che nel Messico dove è indigena, e dove la peponide è grandissima, come dimostra il massiccio peziolo cui è attaccata, serviva a nutrimento de' lavoratori di pelle nera, o a colore, o de' schiavi, assegnandosene quivi ad ogni cinque schiavi una grossa peponide di quella Cucurbita per vitto giornaliero, siccome il sig. Farina narrava.

Il modo di prepararla consiste ivi nel porla ne' forni dentro piatti di ferro. Al fuoco di riverbero si cuoce collo stesso burro, o grasso vegetale che dalla stessa trasuda in abbondanza, e riducendosi in poltiglia di grato sapore che si mangia a cucchiajo.

Presso di noi cotta nello stesso modo si riduce anche a poltiglia saporosa, ma tramanda pochissimo burro. Si spacca la peponide, se ne tolgono via i semi, e quindi riunite le due parti emisferiche della medesima, liberata dalle semenze, si pone in tiella di ferro entro de' forni, e così riducesi in una specie di timpàno vegetabile. Ma meglio è cucinarla in insalata dopo breve cottura, acconciandola con olio ed aceto, o alla Parmigiana, o fritta, o anche al brodo. In ciascuno di questi modi cucinata che sia, presenta un salubre, sostanzioso, e grato alimento.

Sono i semi suborbicolari, e taluni perfettamente rotondi, anzi che ovali come quelli delle cucurbitacee. Un quasi persistente arillo li ricopre. La loro grossezza è attendibile talchè rassembrano alla forma d' un tornese di rame del nostro Regno, ma varia però tale forma. Spesso all' orbicolare, o alla circolare si avvicinano, ma molte fiate alla forma ovale taluni di essi si accostano.

L' esterna tunica al disotto dell' arillo è forte e compatta, e quasi legnosa, di mezza linea crassa, la quale quando sia umettata diventa elastica. Succede a questa altra tunica (o veste interna della mandorla) membranacea che prende aspetto d' una carta elastica la quale nel va-

getare del seme piglia apparenza di color verdognolo -- A questa vien presso un' altra leggerissima materia che aderisce ai cotiledoni del seme, come nelle altre zucche, ma prende forma piuttosto d' uno strato di materia lieve granulosa pulverolenta, che di membrana liscia, e continua.

Quest' ultima leggerissima interna materia di color verde -- cinereo sbiadato, e meno verde di quello de' semi delle altre zucche, riveste i cotiledoni come nelle altre specie della famiglia, ossia le due parti succose del nucleo del seme trà le quali rimane l' embrione della pianticina colla sua plumula, radicina, e colletto, quali cotiledoni nella germinazione passano ad essere foglie primordiali, o seminali.

Differendo cotanto i semi della C. Farinacea da quelli delle altre specie, ognun vede che dessa formar debba una specie novella. siccome l' illustre Tenore avvisava allorchè io titubante lo pregava a decidere se fosse specie novella, ovvero novella varietà di zucca.

In vero anche il funicolo umbilicale, o podospermo che attornia il seme delle cucurbitacee, formando una specie di cornice, che è il distintivo della loro famiglia, è posto differentemente dalle altre nella C. Farinacea. In tutte le cucurbitacee il podospermo forma una maniera di fascia che abbraccia ambi gli estremi delle due superficie del seme intorno intorno; nella Farinacea costituisce un leggiero filo che incassato rimane trà gli estremi bordi di ambedue i cotiledoni, formandovi un contorno lievemente incavato intorno intorno al seme.

Nelle altre zucche la tunica esterna del seme è coriacea, o spugnosa, e di poca crassezza, nella Farina è legnosa, e profonda d' una mezza linea.

Nelle prime la seconda tunica, che è l' interna, forma una sottilissima membrana o epidermide che ricopre la sostanza verdognola che spalma i cotiledoni; nella Farinacea la tunica interna e' coriacea ed elastica come carta, e bastevolmente crassa. Dippiù quella sostanza verdognola che ricopre immediatamente i cotiledoni è coverta da un leggierissimo velo di altra materia granulare che forma

come un sottilissimo, e visibilissimo strato che fa corpo coi cotiledoni del seme, ma è però visibile e distinguibile in modo che dir si potrebbe che questo seme venga custodito da tre tuniche, o teste, quasi.

Evvi dunque una differenza essenziale, e distintissima nella costruzione de' semi della Farinacea da quelli delle altre cucurbinacee,

Le foglie della C. Farinacea sono cordato – ovate, e leggermente lobate o repande, ne' aspre come quelle delle altre zucche.

I picciuoli delle foglie sono vuoti e listati dalle fibre vascolari che sembrano tante longitudinali scanalature che risaltano tra la trasparente materia parenchimatosa, e cellulare di cui sono composte le foglie.

Sono tali foglie soggette ad una specie di *Aecidium*, che in forma di polvere bianca le ricopere in diversi punti. Al microscopio sembra questa polvere bianca una specie di *Globulina*, o vegetabile microscopico che vive su di esse. -- Ma questo parasitismo niun danno produce alla rigogliosa vegetazione della pianta,

Ha i suoi cirri, donde può rampicare. Ma è meglio farla correre per terra, dove molto si allunga e si dilata, e produce con più sicurezza i suoi frutti, profittando anche del calorico d' irraggiamento terrestre poiché è nativa di climi caldissimi.

Ama i terreni sciolti, e grassi, ed alquanto freschi

Vive bene nel clima Teramano ove la media temperatura annuale è di 12. R.

Vive pure nell' Aquilano ove la media annuale è di 11. gradi circa.

Ne ho inviati semi in San Severo al Chiaris. Vincenzo de Ambrosio il quale mi assicurò d' aver quivi ben prodotto.

Nel clima Aquilano le peponidi sono meno grosse di quelle prodotte nel Teramano. Seminata nell' orto agrario della Società economica di Aquila, ed in quello de' Padri Cappuccini di detta Città vi si è acclimata.

Teme i freddi primi, che la rovinano. Però è bene nel piantare i semi di attendere che la primavera siasi ben-

na inoltrata, nè più vi sia timore di geli.

Lo stelo della C. Farina cresce rigoglioso e si dilata per tutti i versi. Tagliato o rotto in una banda, tosto ne rampolla degli altri che egualmente vegeti e rigogliosi si distendono.

I suoi fiori d' un bel giallo pendenti da lunghi pezioli, e che si succedono di mano in mano presentano un grato aspetto allo sguardo.

Ne' nostri climi fruttifica fino a tutto Ottobre.

I teneri peponidi sono saporosissimi, particolarmente se cotti vengano al forno, o sotto le brace, e cucinati con olio o burro alla Parmigiana. Cocendoli al forno si riempie l' interno di mollica di pane con un po di persemolo, ed olio, o burro.

Taluni mangiano la polpa della peponide adulta cruda, e senza alcun condimento e la trovano sapida e buona come quella del *Cucumis melo* L. Torrefatti i polputi semi di questa cucurbita sono dolcificanti, e di ottimo gusto. Si potrebbero confettare meglio che le mandorle communi onde servire di vitto tenue, e correttivo di umori in taluni morbi non solo, ma per accrescere ben anco nelle mense una sana confettura

Pare dunque che questa novella specie di zucca sia da propagarsi come una novella conquista di economia domestica. Saporosa, nutritiva, di facile coltivazione può fornire a' ricchi uno svariato manicaretto, ed ai poveri coltivatori un sostanzioso, e grato alimento giornaliero, di pochissima anzi di niuna spesa. Possano le mie povere osservazioni essere utili all' universale, ed io sarei ben ricompensato allora delle poche lucubrazioni che ho fatte all' uopo.

FERDINANDO MOZZETTI

Su di uno Spino per siepi, e d'una qualità di Lignite; cenni letti nel V.° Comizio agricolo della R. Società Economica del 1. Abruzzo ultra dal socio onorario della stessa sig: FERDINANDO MOZZETTI

SIGNORI

In un rincontro così fausto, e per la nostra operosità agricola sarei per dir glorioso se l' esito fosse sempre in proporzione de' nostri sforzi d'agrario miglioramento, stimerei mancare a me stesso se non unissi la mia debole voce a quella di tanti esimii colleghi che formano la vera speranza della nostra Cerere --

Poche cose dirovvi, ma spero non mancanti di qualche utilità.

Le une verseranno sù l' economia campestre, le altre su poche osservazioni di geologia Abruzzese in rapporto a talune giaciture di ligniti che in abbondanza scavar si potrebbero in parecchi luoghi d' Abruzzo.

E sul bel primo dobbiamo tener per fermo che l' arboscello chiamato dai Botanici *Lycium Europaeum* Linn. mant. 47. Michel nov. pl. gen. p. 224 n.° 1. Tav. 105 fig. 1.), e dai nostri Contadini corona di spine, spino santo, Inchioda Cristi, spino bianco ec. ec., e che così bene alligna in tutte le Prov. di Abruzzo, e specialmente sulle colline marnoso - calcaree di Controguerra, della famiglia delle Solanacee, e della Pentandria monogynia Linn., sarebbe cosa utilissima adoperarlo per fratte, e siepi, e circonvallazioni de' poderi, chiusure di terre ec.

Ha il calice monofillo, campanulato, di tre o cinque denti; corolla monopetala, infundibuliforme, a lembo piano diviso in cinque lobi; cinque stami, filamenti villosi alla base; ovario supero ossia inaderente, stilo filiforme, terminato da uno stimma in capolino. Bacca ovale o rotondata, biloculare, con più semi reniformi.

L' arboscello si estolle a sette ed otto piedi. Molti fusti e ramoscelli cilindrici lo attorniano, spinosi; le foglie sono bislunghe e ristrette alla base, glabre, glauche, o bigiognole; fiori porporini chiari, ascellari, solitari, di rado

gemini, retti da peduncoli filiformi. Fiorisce in estate. Soffre i freddi, e vive in piena terra. Ama le colline, ed i terreni calcarei ed i marnosi.

Vegeta sollecitamente, e forma co'suoi moltiplici rami una fratta perenne ed impenetrabile a cagione delle sue spine

In Ispagna, ed in taluni paesi di Francia, e di Abruzzo le sue giovani messe, o cime si mangiano come gli asparagi ad olio ed aceto, e le sue foglie si acconciano anche in insalata.

Pare dunque che attesa la sua perennità, la sollecitudine a propagarsi, e gli usi economici che offre, potrebbe anche tra noi adottarsi per uso di siepi, meglio che il Crataegus monogynia, il Crataegus Oxyacantha.ec. così difficili a crescere, e ad educarsi; --

O almeno in concorrenza di questi, adoperare anche il Licio Europeo con miglior vantaggio pel medesimo obbietto.

LIGNITE DEL MONTE CALASCIO.

Molte sono le località del terreno subappennino terziario, non che del terreno che preludia alla formazione cretacea ne' nostri Abruzzi dove giacciono utili, ed abbondanti ligniti. Ma per non istancarvi con probabilità ed analogie di giacimenti di ligniti, scelgo per ora a parlarvi della lignite, che in abbondanza esiste nell' Abruzzo.

Intendo cioè della lignite di Calascio, paese dell' Aquilano, ma posto a Cavaliere su i confini della provincia Teramana, e Chietina ancora, cosicchè può dirsi con verità che la natura l' abbia depositata in quel sito per sopperire ai bisogni de' tre Abruzzi quando che sia, che strade ferrate li traversassero, o altre macchine, e stabilimenti vi si erigessero, che dalla forza del vapore avessero a prendere vita.

Giace il deposito della lignite di Calascio in letti, ed ammassi di qualche estensione e potenza per quanto lice argomentare dai sfaldamenti che si mirano nelle giaciture terrose, e sabbiose, ed arenose che preludiano alla formazione cretacea che al disopra rimane. Letti ed ammassi di buona lignite tra quelle congestioni di terreno subappennino si veggono, e si raccolgono, e portansi a vendere nè comuni vicini, ove l' adoprano per l' ebullizione del vino - musto.

Scabroso ne è l' accesso, ma pur facile ne sarebbe la

costruzione d' una strada, se la esplorazione della miniera si facesse in grande, ed a regola di arte --

I suoi letti sono accompagnati da arena ferruginosa, da gres friabili, da argilla arenosa, e da marna arenosa tra la roccia di calcarea fosca, e grossolana spesso cretacea che sembra essere di formazione coetanea, o poco anteriore, o poco posteriore alla formazione del terreno subappenino, il quale come pare è o contemporaneo, o di poco lontano dalla formazione cretacea, che predomina in tutta la montagna di Calascio.

Fossili caratteristici non vi sono stati raccolti finora. Ma migliori ricerche potranno incontrarli.

E' compatta, bruniccia, e schistosa in larghe lastre, nè contiene materie eterogenee. Ha un colore lucido che tende più al bruno che al nero. In molti pezzi non si osservano le stratificazioni vegetali; in taluni altri si. Molto par che si avvicini alla natura del Carbon fossile -- Brucia facilmente all' aria aperta, perdendo molte parti volatili, le quali debbono essere ossigeno, ed idrogeno. Poco o nulla di bitume deve contenere, mentre non tramanda odore bituminoso.

Esposta all' azione del fuoco, anche alla temperatura ordinaria de' nostri focolari domestici brucia con fiamma chiara, di lunga durata, senza filiggine, nè rigonfiamento, e senza essere attaccaticcia, ed appiccaticcia ad altri corpi che gli bruciassero vicino, come fa il carbone fossile, e senza colamento come fanno i bitumi solidi che si espongono al fuoco; mantiene anzi nell' ardere la sua struttura, e dimostra così la sua origine vegetabile, chiari facendo rimarcare i strati legnosi.

La sua frattura è concoide, e la sua contestura è visibilmente fibrosa, il suo aspetto è bruno -- cupo, che da' quasi al nero del carbon fossile.

Non ispande nel bruciare alcun odore fetido, acre, o piccante, ne' aromatico come quello del carbon fossile, e del bitume puro compatto. E questo è argomento sicuro che la nostra lignite contenga, come visibilmente si vede, delle piriti; poichè si sa che le ligniti scevre di piriti tramandano odore fetido, nauseante, o acre, e piccante; mentre le

piriti comunicano alla lignite, ed ai bitumi fossili un odore sulfureo differente di gran lunga da quello de' carboni fossili, o de' bitumi che non contengono piriti, e dipendente da una causa diversa, (quale pare appunto la decomposizione per ignescenza de' solfuri, e de' solfati che vi sieno) da quella che comunica alle ligniti prive di piriti il proprio odore piccante, e che a noi sembra essere lo svolgimento de' principii elementari, e dei loro risultamenti in materie vegetabili che per tanti secoli sono rimaste in decomposizione o in trasformazione --

Combusta che sia la nostra lignite di Calascio, rimane una cenere finissima simile a quella del legno, ma rossastra in modo che visibile appare che il perossido di ferro abbondantemente vi si contenga di unita all' acido solforico, che ha formato le piriti che vi si sono incorporate.

Dal piccolo saggio che io ne feci pare, che una vistosa quantità di potassa vi predomini, mentre con poche lavande ne ebbi facilmente una ben riconoscibile quantità di potassa.

Potrei seguire a tenervi discorso di altre località dove esistono ligniti nel nostro Abruzzo le quali al certo varrebbe a profitto mettere in opera. Ma il poco da me dettovi sia pegno che la nostra patria non è al certo l' ultima del mondo per utili prodotti minerali i quali all' economia civile si attengano. Resta solo, che la potenza degli azionisti sostenuta dall' approvazione del Governo si provi una volta in tanto utili intraprese.

Che valgono i tesori sepolti in terra se la mano dell 'Uomo guidata dalle nozioni della scienza non li porta alla luce?

E giovi augurarlo; mentre riserberò in altra occasione farvi parola di molte altre località e giaciture di Ligniti di cui vi son tracce negli Abruzzi, nelle quali sarebbe utile tentare de' scavi di ricerca più profondi, e meglio diretti al lume della Geologia, e della Chimica.

FERDINANDO MOZZETTI

GEOLOGIA

Su delle Limoniti, de' Peperini e delle Grauwacke, rinvenute in diversi luoghi dell' Aquilano dal Sig. Ferdinando Mozzetti, ed esposte alla R. Società Economica del 1.° Abruzzo ultra.

Mi piace esporre taluni rilievi geologici che anni fa osservai in quella parte degli estremi Sabini che abitano nella giurisdizione dell' Abbadia di S. Salvatore Maggiore dipendenza di quella di Farfa in attiguità col Circondario di Mercato appartenente al Distretto di Città Ducale, Provincia di Aquila, e di luoghi dove per la malagevolezza delle strade orma di scientifico piede non si è ancora stampata, e dove ciò non di manco molto vi sarebbe a raccorre si per la mineralogia, che per la Botanica per la ragione appunto che non vi è intervenuta visita finora di alcun dotto naturalista. -- Evvi in fatti la montagna di Valle Cupola, e quella di Carbonello (elevate circa i 4000 piedi, che formano alti picchi) degli Appennini, le quali molte erbe producono, e sono di formazione Giurassica, e richiamano tuttora qualche visita di scienziati naturalisti. Questi due picchi sono tra gli estremi confini del Regno, e dello Stato Romano, ed appartengono per giurisdizione allo stato Romano, e per concatenazione geologica agli Appennini del Regno. Evvi tutta la catena della montagna della Duchessa nel Cicolano ancora non visitata e questa è tutta diramata nel Regno di Napoli. Per chi dalle Pagliare di Cicoli si portasse in S. Salvatore Maggiore Stato Romano, passar deve nel villaggio del Varco, entro d' un profondissimo burrone posto, che forma una gola strettissima, e dà il passaggio per alla montagna di Valle Cupola. In questo burrone del Varco nato forse da uno sprofondamento ed avvallamento di terreno per forza vulcanica, tu incontri de' belli *peperini*, delle *pomici*, ed altri *tufi vulcanici* in massi, o erratici in mezzo a terreni di formazione Subappennina, e Giurassici che rimangono più alti.

Per chi poi dalle stesse Pagliare di Cicoli si portasse

in Ofedio verso ovest. villaggio anche di detta Badia, in contra ne' burroni di què monti una formazione antichissima di Grauwacke. che rassembra un granito, o una Eorite.

Quei di Petrella. e di Ofedio la usano per macine di molini a grano, prendendo una bella pulitura, e consistenza. Quei di Varco servonsi degl' indicati peperini per uso di macine piccole, e di mortaj da pestare materie cereali.

Questa formazione vulcanica del Varco, e di Grauwacke di Ofedio in mezzo de'nostri Appennini presso al Circond. di Mercato sembra molto attendibile, e merita di essere meglio osservata dai Geologi, e dai mineralogisti. Io non ebbi agio di rimarcarla che di passaggio

Ma moltoppiù é degno di richiamare la di loro attenzione il terreno di sedimento di Aquilente. e Campo di Lasca nel tenimento di Mareri di Cicoli nel Distretto di Città ducale, Circond. di Mercato.

Presenta Campo di Lasca una piatta forma che sembra essere stato fondo di antico lago, circondato da colline di terreno Subappennino --

Per ogni dove di questo fondo si trova un minerale che gl' indigeni chiamano Pozzolana, ma che in effetti non è che una *Limonite* bruna, compatta. e dura. la quale al cannello da' de' grani di ferro attraibili dalla calamita, ed all' analisi quantitativa da' circa il 50 per 100 di ferro.

Nel terreno di proprietà di D. Oreste Martelli nell' Aquilente si vede in chiaro questa Limonite, poichè dessa non solamente sfiorisce nella superficie, ma dovunque si cava, il minerale si rinviene molto all' in giù --

Poco' al disopra di Campo di Lasca, ed Aquilente rimane una lunga pianura chiamata Rascino, dove incontri ad ogni passo de' granelli di ferro ossidulato ed idrato risparsi in foggia di arena. Cosicchè può ritenersi che tutta quella lunga formazione di sedimento del terreno degli alti -- piani di Aquilente, e di Rascino presenti abbondanti segni di ammassi di ferro idrato, o di *Limonite.*

La Limonite di Aquilente ha un aspetto non metalloide, ma bruno giallognolo. La sua raschiatura è gialla. Colla calcinazione, ed al cannello dá acqua, ed un residuo di ossido rossigno di ferro, che al fuoco di riduzione da' gli

stessi risultati del ferro oligisto. Si presenta in rognoni, ed in altri pezzi irregolari ammucchiati in letti di attendibile profondità. Vi si rinvengono tra mezzo de' piccoli ottaedri di ferro provenienti dalla decomposizione del solfuro di ferro. Contiene molta parte di argilla, e poco, o nulla di calce, nè di fosfati. Ed è perciò che se si usasse per estrarne ferro si otterrebbe del ferro molto dolce, ed in niun conto fragile, o agro. -- Le pietre calcaree vicine fornirebbero un ottimo fondente, onde depurarla dalle materie estranee, e particolarmente dalla poca silice che vi è intermista.

Nelle vicinanze di Aquilente vi sono folti boschi di faggi, crognali (Cornus mascula L.), aceri, querce ec. che potrebbero fornire in mancanza del Carbon fossile il materiale per animare le fiamme de' fornelli --

Resta dunque all' attività, alla diligenza, all' industria ed all' utile di que' proprietarii, e particolarmente del Sig. D. Oreste Martelli nel cui fondo rimane il massiccio della miniera della *Limonite*, di stabilirvi un' usina, ed una forgia, che per certo molto lucro ne potrebbe ritrarre --

Che se altro non si facesse che estrarla, ed inviarla alla non molto lontana Ferriera di S. Sebastiano nella Marsica attivata per cura d' una Compagnia straniera sotto gli auspicii del nostro felicissimo Governo, pure se ne otterrebbe un guadagno pe' proprietarii de' fondi dove giace l' indicata Limonite, ed il pubblico goder potrebbe del vantaggio d' un ferro dolcissimo che da essa emergerebbe --

FERDINANDO MOZZETTI